

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 09/09/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 23/03/2020

CODICE ARTICOLO Product code	352 - 058
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	MASCARPONE ARTIGIANALE
PESO NETTO Net weight	250 gr p.f. (cod.art. 352) - 500-1000 gr p.f. (cod.art. 058) 250 g fixed weight (code 352) - 500/100 g fixed weight (code 058)
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	crema di <u>LATTE</u> vaccino italiano, agente coagulante acido citrico Italian cow's <u>MILK</u> cream, coagulation agent citric acid
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE	Formaggio tipico di alcune zone della Lombardia, ha l'aspetto di una crema morbida, consistente, di colore bianco-giallo chiaro, con sapore molto dolce, arricchito dal gusto della panna. Il nome Mascarpone deriva dal termine lombardo mascherpa o mascarpia, che indica la ricotta o la panna. Secondo alcuni il nome esatto del prodotto dovrebbe piuttosto essere mascherpone, derivando da Cascina Mascherpa, una cascina non meglio individuata che si trovava al confine tra le province di Milano e Pavia. Cheese typical of some areas of Lombardy, it has the appearance of a soft cream, consistent, white-yellow color, with very sweet taste, enriched by the taste of cream. The name Mascarpone comes from the Lombard word "mascherpa" or "mascarpia", which means ricotta cheese or cream. According to some the exact name of the product should rather be mascherpone, derived from Cascina Mascherpa, a farm not better identified that was located on the border between the provinces of Milan and Pavia.

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	vaschetta termosaldada; heat-sealed tray
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	20 gg; 20 days
STAGIONATURA Seasoning	assente; absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	per il 250 gr e 500 gr 6 vaschette in scatola di cartone; per il 1000 gr 4 vaschette in scatola di cartone size of 250 g and 500 g 6 trays per box; size of 1000 g 4 trays per box

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	2026	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia / Energy (kcal):	501	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi / Fat (g):	53	Salmonella (in 25g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	37	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui acidi grassi monoinsaturi (g): of which monounsaturated fatty acids (g):	14	conservanti: preservatives	assenti absent
di cui acidi grassi polinsaturi (g): of which polyunsaturated fatty acids (g):	2	coloranti: colorants	assenti absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	3,2	Umidità: Humidity:	40,68%
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	2,69	Ceneri: Ashes:	0,37%
Proteine / Protein (g):	2,75	Fibra alimentare: Dietary fiber:	<loQ g/100g
Sale / Salt (g):	0,03		

COPELLI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it